

彩都山



特集 復活から30年を越えた「貴婦人」と沿線の魅力
乗って楽しい 降りても楽しい
SL「やまぐち」号
Live in 山口 | コーナー経験者インタビュー | 桜井義之さん
山口で見つけた充実のセカンドライフ

彩都山 <http://www.city.yamaguchi.lg.jp/>

印刷用紙にやまぐちの大豆インクを使用しています。再生紙を使用しています。



あとう和牛

A t o u J a p a n e s e B e e f

黒毛和種は国内の和牛(肉専用種)としては最も多く飼育されている品種。その中の一つ、山口市北東部に位置する阿東地域で肥育されている「あとう和牛」は、年間に限られた頭数しか出荷されない希少なブランドです。澄んだ空気と清らかな水に恵まれた環境の下、牛のストレスを最小限に抑えるよ

うに施設の換気や通風を適切に行い、地元の稲わらや独自の配合飼料を与えて、健やかに育てられています。あとう和牛のおいしさの秘密は、その脂の質にあります。編目状にほどよくサシの入った柔らかな霜降り肉は、脂にコクと深みがあり、いくら食べても飽きがこないのが特徴です。

その味を確かめるには、表面をさっと焼いて、塩・コショウのみで味付けをするシンプルな食べ方が一番。香ばしく焼けた肉の香りが鼻孔をくすぐり、和牛ならではの風味、深みのある脂が舌の上で溶け合っ、口いっぱいに旨味がジュワッとひろがります。余韻までも楽しんでみるそのおいしさはヤミツキ

になること請け合い！県内各地はもちろん、県外からもわざわざ足を運んで買い求めるリピーターが多いというのもうなすけず。優れた環境の下、生産者の愛情をたっぷりかけて丹念に育てられたあとう和牛。ギュッと詰まったそのおいしさを、ぜひ一度お試しください！

